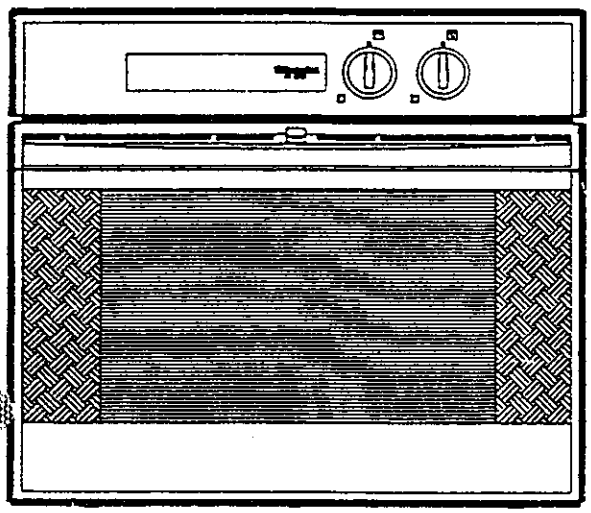
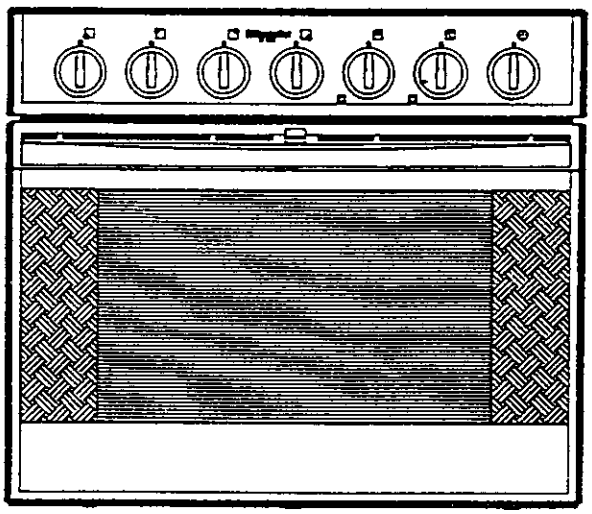
821 1445-38/5

Bruksanvisning

Electrolux CO 5320, CO 5920
Inbyggnadsugn CO 5925, CO 5935





VIKTIGT ATT VETA!

Las bruks- och installationsanvisningens råd, anvisningar och säkerhetstexter noggrant innan du börjar använda din nya ugn.
Alla som använder ugnen skall vara väl förtrogna med användningssätt och säkerhetsdetaljer. Spara bruks- och installationsanvisningen. Du kan då gå tillbaka till den vid eventuella frågeställningar. Dessutom måste den finnas om ugnen säljs eller överlåts på annan person.

Installationsarbeten, eventuella ingrepp i ugnen, förlängning av kabeln osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom.

Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören legitimerat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa.

Ugnen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av ugnen.

Kontrollera att ugnens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av ugnen, t ex vid installation av ugnen.

Kontrollera att säkerhetstillbehören är monterade och att lucklåset fungerar. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Ugnarna skall brännas av före användning. Sörj för god luftväxling under tiden med t ex köksfläkten.

Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

Använd endast kärl som är lämpliga i ugnar.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ ugnens vred och stäng av köksfläkten.
OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn. Varm luft strömmer ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerade grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ut ur ugnen och skall öppnas.

Ugnar blir vid användning mycket varma. Beröring med dessa kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Även andra ytor på ugnen kan bli varma.

Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.

För hygien och säkerhets skull skall ugnarna hållas rena. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar samt anvisningar och eventuella varningstexter som finns på rengöringsmedlens förpackningar.

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa i ugn och vredpanel, följ bruksanvisningen.

Hjälp till att undvika olyckor även när ugnen skall skrotas.
Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från ugnen och sätt ugnsluckornas spärrar ur funktion. Följ bruksanvisningen.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Innan du använder ugnen

Uppackning, transportskador 3
Rengör plåtarna/långpannan 3
Bränn av ugnen 3

Bekanta dig med

Ugn avsedd för högskåp 4
Ugn avsedd för att byggas in under bänkskiva ... 5
Ugn utan varmluft 6
Ugn med varmluft 6
Säkerhet 7
Tillbehör 7

Så här använder du

Vred för häll 7
Ugnens funktioner 8–11

Så här sköter och rengör du

Ugnen 12
Varmluftsfläkt 13
Fettfilter 13
Byte av ugnslampa 14

Service och reservdelar 14

Råd och tips 15–16

Tillagningstabeller 17–18

Tekniska uppgifter 19

Elektrisk anslutning 20

Installation 21

LYCKA TILL MED ER NYA ELECTROLUX-UGN!

Det är viktigt att känna till ugnens funktioner och finesser in i minsta detalj. Därför ber vi er att läsa igenom denna bruksanvisning grundligt innan ni tar ugnen ibruk. Gör ni det kommer ugnen att uppfylla de krav och förväntningar ni ställde då ni köpte er Electrolux ugn.
Slutligen önskar vi er lycka till och vi hoppas att ni får glädje och nytta av er nya produkt.

Med vänliga hälsningar!
ELECTROLUX

INNAN DU ANVÄNDER UGNEN:

Ugnen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom. Kontrollera att luckskyddet fungerar. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Låt inte barn leka eller röra reglage och lucka.

Uppackning, transportskador

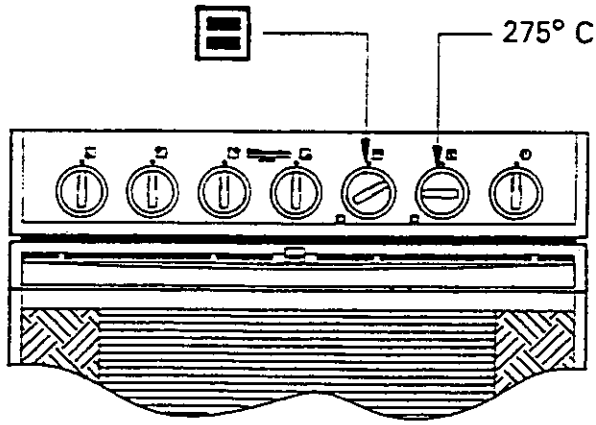
OBS! Kontrollera att ugnen är felfri och utan skador. Transportskador skall omedelbart anmälas till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln.
Vid leverans från butik eller återförsäljare — kontakta dem.

Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

Bränn av ugnen

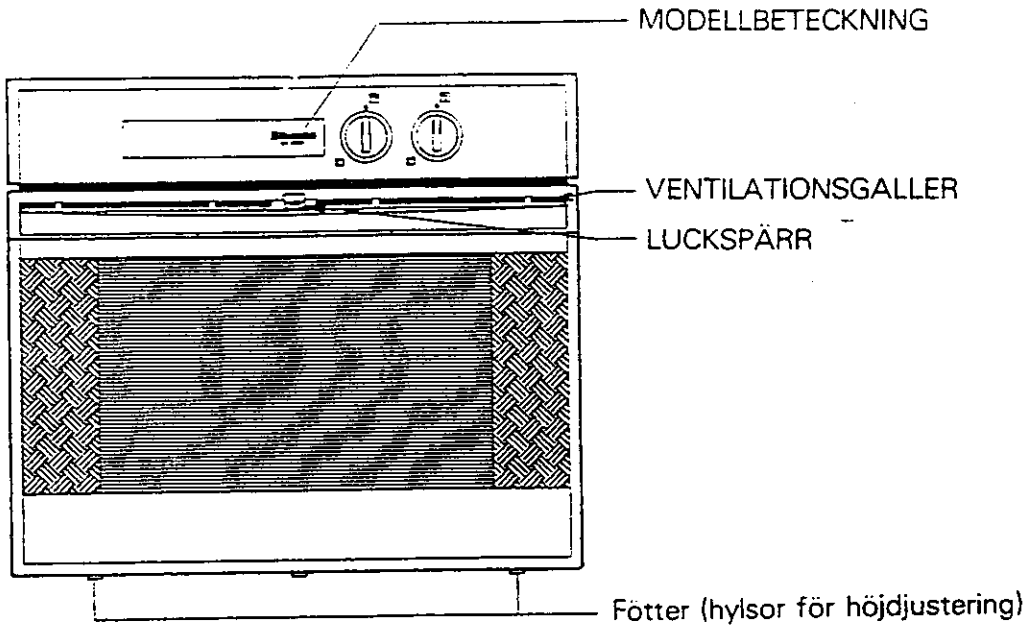
Ugnen skall brännas av före användning. Sörj för god luftväxling under tiden med t ex köksfläkten.
Sätt på över/undervärme samt 275° C.
Stäng av när eventuell lukt och rökutveckling försvunnit.



BEKANTA DIG MED:

CO 5320, CO 5920

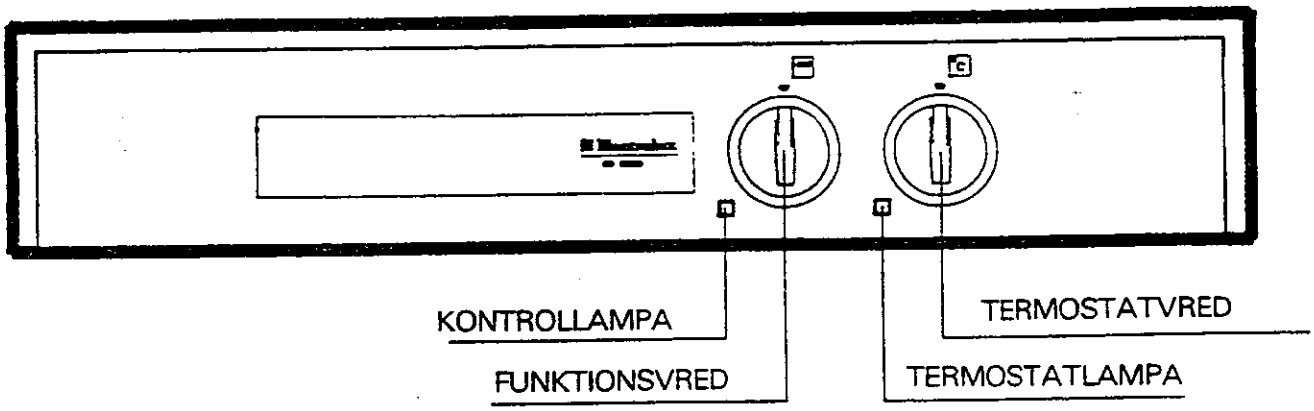
Denna ugn är avsedd för installation i högskåp



Luckspärr

Ugnen levereras med luckspärren ur funktion. För vidare information, se sid 7.

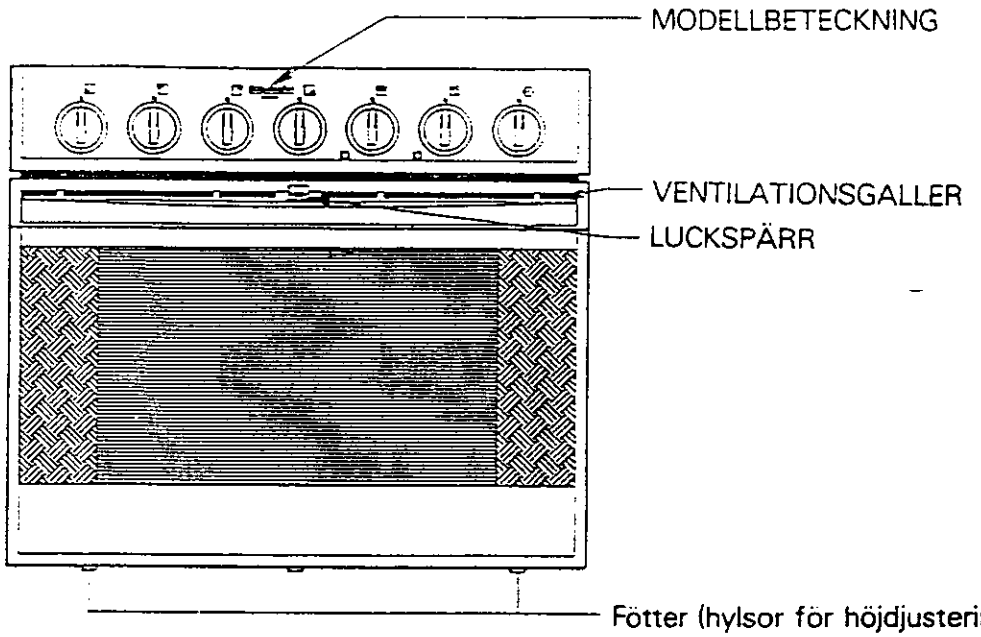
Panel



Ugnen är försedd med en kylfläkt som ser till att kyla snickeriskåpet. Denna fläkt kan fortsätta gå en tid efter det att ugnen stängts av. Tiden beror på hur länge ugnen varit inkopplad. Fläktens funktion är också att ventilera bort ånga och os från ugnsutrymmet. Den något uppvärmda kylluften passerar ut via öppningen mellan panel och ugnslucka.

CO 5925, CO 5935

Denna ugn är avsedd att byggas in under bänkskiva och försedd med vred för att kombineras ihop med en häll infälld i bänkskivan. (Egen översikt anger vilka hällar som kan kombineras med ugnen.)

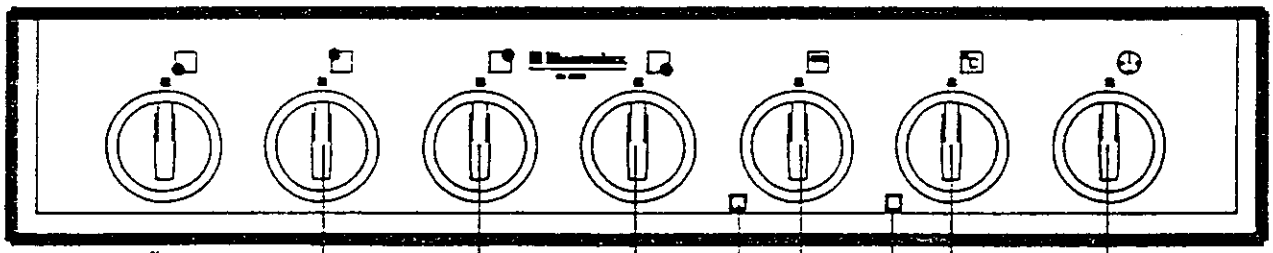


Luckspärr

Ugnen levereras med luckspärren ur funktion. För vidare information, se sid 7.

2 av vreden kan regleras från 1- 10 och 2 vred kan styra en dubbelzon om en glaskeramisk häll kombineras med ugnen. Se vidare hällens bruksanvisning angående reglering av hällen samt installation av denna.

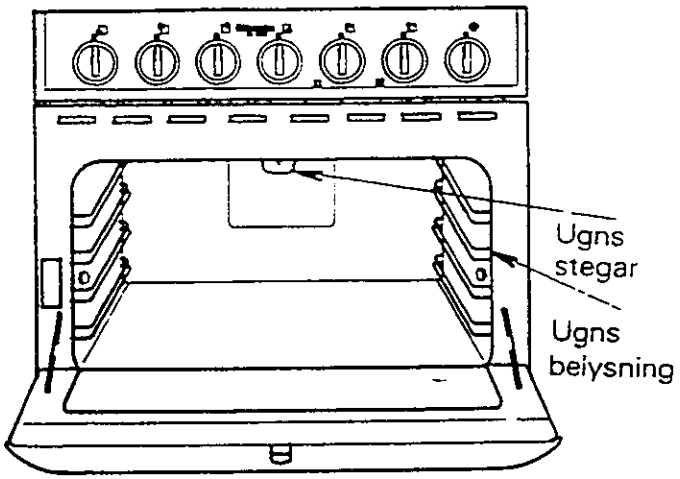
Panel



Ugnen er försedd med en kylfläkt som ser till att kyla snickeriskåpet. Denna fläkt kan fortsätta gå en tid efter det att ugnen stängts av. Tiden beror på hur länge ugnen varit inkopplad. Fläktens funktion är också att ventilera bort ånga och os från ugnsutrymmet. Den något uppvärmda kylluften passerar ut via öppningen mellan panel och ugnslucka.

Ugn u/varmluft

Denna ugn har vanlig blank emalj i hela ugnsutrymmet. Med hjälp av funktionsvredet kan du välja följande lägen:

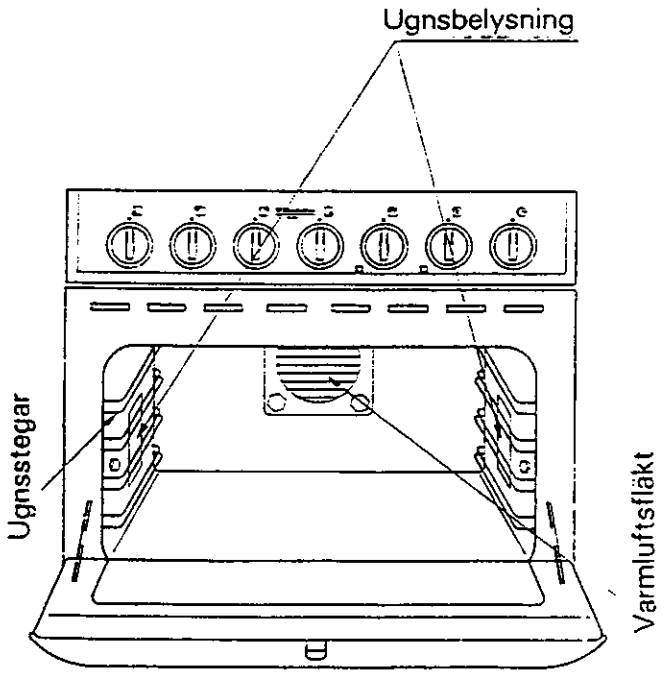


- Belysning
- Konventionell värme, element i taket och botten
- Övervärme, element i taket
- Undervärme, element i botten
  Enbart undervärme användes normalt en kortare tid för att ge extra färg på undersidan (15-20 min.)
- Grill, grillelement i taket. **Max. 250° C**
- S Snabbstart, grill och bottenelement inkopplat.
  Max. 10 min.
  Ställ in önskad temperatur. När termostatlampan slocknar väljer du önskat läge med funktionsvredet.

Temperaturen ställs in med termostatvredet. Siffrorna på termostatvredet anger ett ungefärligt värde för ugnens medeltemperatur i ° C.

Ugn m/varmluft

Denna ugn har katalysemalj, porös emalj med självrengörande effekt i tak och sidor men vanlig, blank emalj i ugnens botten. Med hjälp av funktionsvredet kan du välja följande lägen:

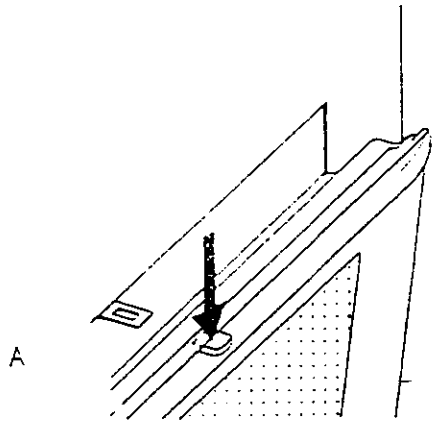


- Belysning
- Konventionell värme, element i taket och botten
- Varmluft, element runt varmluft-fläkten i ugnens bakre vägg
- Grill, grillelement i taket. **Max. 250° C**
- Gratinering, grillelement i taket och varmluftfläkten inkopplad. **Max. 250° C.**
- Pizzaläge, varmluft och underelement inkopplat.

Temperaturen ställs in med termostatvredet. Siffrorna på termostatvredet anger ett ungefärligt värde för ugnens medeltemperatur i ° C.

Luckspärr
Ugnens luckspärr skall vara frånkopplad då ugnen levereras.

- Om spärren ej är i funktion så dra spärren utåt. bild B.
- Tryck spärren nedåt samtidigt som du drar luckan utåt (se bild A). Med spärren i funktion undviker du att barn kan öppna luckan.
- För att koppla bort luckspärrens funktion skall den tryckas ned samtidigt som du trycker in spärren på luckan, bild C.



Tillbehör

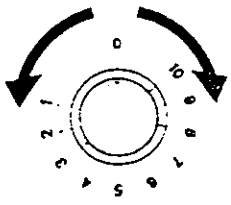
Ugn u/varmluft
2 st emaljerade bakplåtar
1 st emaljerad långpanna
1 st grillgaller

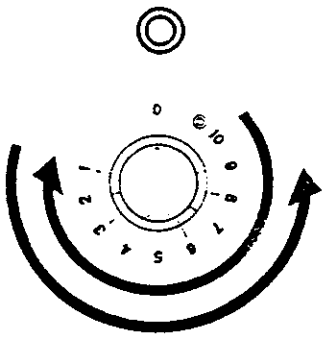
Ugn m/varmluft
3 st emaljerade bakplåtar
1 st emaljerad långpanna
1 st grillgaller

SÅ HÄR ANVÄNDER DU:

Vred för kokhäll

Ugnen för inbyggnad under bänk kombineras med en häll.
Vreden för styrning av plattorna finns i ugnens panel. Koka upp på högsta inställning och välj därefter lämplig inställning.
Om du har en glaskeramikhäll, där de bakre värmezonerna har dubbelzon, så styr du den mindre zonen genom att välja inställning 1 - 10. Vrider du vredet förbi symbolen ◎ = max.läget, så kopplas den stora zonen in. Reglering sker från 10 - 1.


Enkel zone


Dubbel zone

SÅ HÄR ANVÄNDER DU:

Ugnen

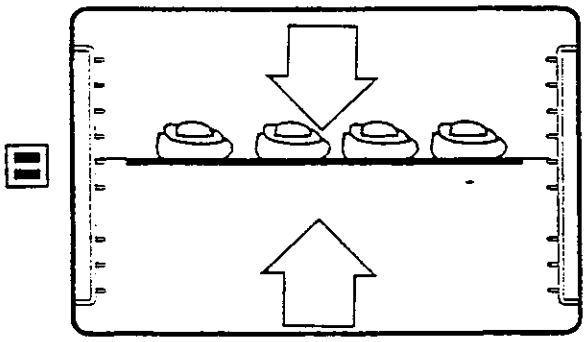
Var forsiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn, varm luft strömmar ut. Se till at barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.
Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir vid användning mycket varma, de behåller också värmen lång tid efter användning. Beröring med dessa kan ge brännskador, se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa.
Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ut ur ugnen och skall öppnas.
Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga ugnsvred skall vara nollställda. OBS! Lägg aldrig aluminiumsfolie direkt på ugnsbotten. Emaljen kan överhettas och skadas.

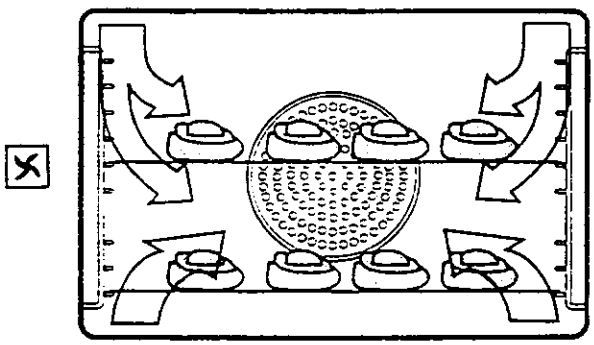
I ugnen bildas ånga, vid t ex användning av vattenbad, vilken kan kondensera på ugnsluckan, ugnens front mm.
Vid temperaturförändringar och/eller ojämn placering av bakverk på plåten, kan plåten slå sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza, småkakor och liknande. Plåten återgår till sin ursprungliga form när den har svalnat.

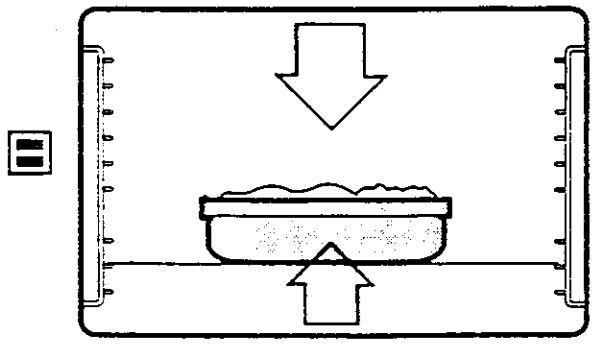
Långpanna eller bakplåt får ej placeras direkt på ugnens botten, utan skall placeras i stegarna.

Under ovanstående rubrik finner du avsnitt om bakning, matlagning, stekning, grillning, gratinering, värmning, torkning och jäsning.

CO 5320, CO 5920 och CO 5925 har ej funktionen varmluft och informationen om varmluft beror ej denna ugnsmodell.







Bakning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provnål 5-10 minuter före full tid. Du har då möjlighet att justera tid och ev temperatur innan bakverket är klart. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg och utseende.

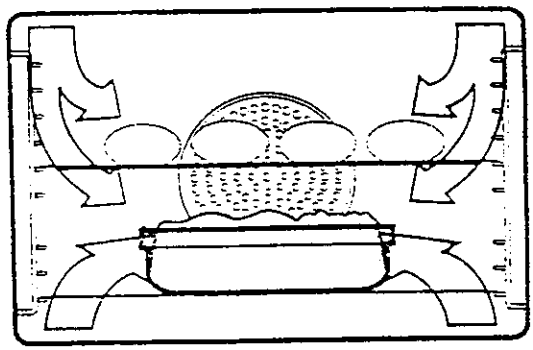
Konventionell värme ger jämn färgsättning över hela ytan. Gräddning i ljusa aluminiumsformar får i regel bättre färg om formen placeras på en plåt istället för gallret.

Varmluft, används vid gräddning på flera nivåer samtidigt. Färgsättningen kan bli något ojämn. Temperaturen skall i regel vara 10—20 % lägre än vid konventionell värme. Temperatursänkningen görs när första plåten sätts in i ugnen. Vid grädning av bakverk som skall ha hög temperatur och kort gräddningstid rekommenderas ej varmluft.

Matlagning

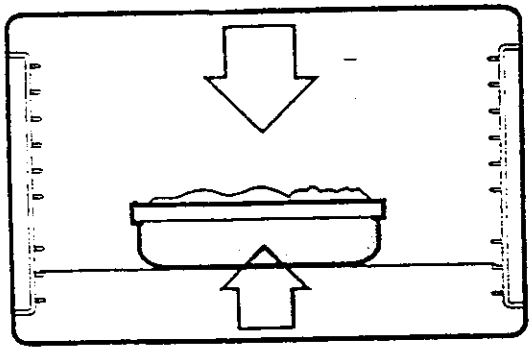
Konventionell värme är i regel bäst vid matlagning på en nivå. Följ tabellrekommendationerna.

Varmluft väljer du vid matlagning på flera nivåer (t ex kåldolmar i två långpannor) och till hela måltider. OBS! Välj rätter som skall ha samme temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid anpassar du insättningen i ugnen för att få ett färdigt resultat i den ordning du önskar.



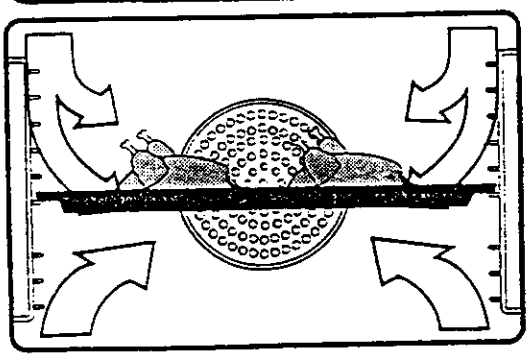
Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Välj mellan konventionell värme och varmluft. För att skyn inte skall torka in och bränna fast bör du välja en lagom stor ugnssäker form. Julskinka placeras lämpligen på ett stort stekfat eller i långpannan. Det bildas i regel mycket spad efter skinkan.
BS! Var försiktig när du tar ut den.



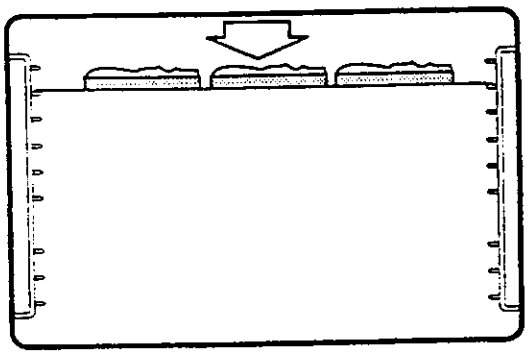
Vill du använda varmluft bör kyckling o. dyl läggas på galler för att luften skall kunna cirkulera runt.

Vid stekning av djupfryst kött, utan föregående upptining, sänker du ugnsvärmen ca 20° C från rekommenderad värme och ökar stektiden med 20-25 %. Undantaget är s k «Tjälknöl». Tjälknöl (stek av nöt eller vilt) skall stekas otinad i 70 °C ugnsvärme 10-12 timmar beräknat på ca 1 kg stek.



Grillning

Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o. dyl skall placeras högt upp i ugnen, medan stekar, revbensspjäll o. dyl skall placeras på fals 1 eller 2.

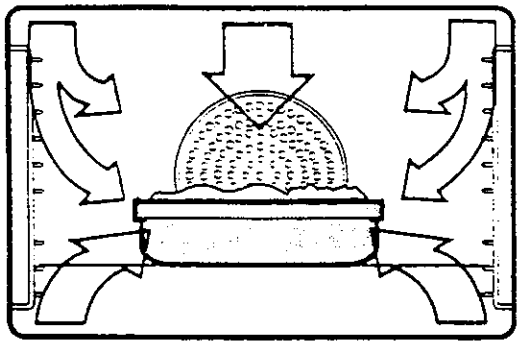


Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av det som skall grillas och lägg det på grillgallret. Krydda efter smakemål. Placera alltid långpannan under grillgallret när du sätter in det i ugnen, gärna med folie eller lite vatten i för att kunna samla upp fettstänk o. dyl. Följ tabellrekommendationerna. **OBS!** Passa noga och vänd en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Storleken, formen, mängden och temperaturen på det som skall grillas inverkar på tiden. Fisk och ljust kött (fågel, kalv, gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt).

OBS! Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Max. 250° C.

Gratinering

För gratinering ställer du inn [⌒]-läget.
Grillelementet är då inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och värma.



OBS! Max. 250° C.

Detta läge bör ej användas som grilläge då fettstänk kan fastna på varmluftselementet och ge os och rök när varmluftsläget sedan används.

Snabbstart

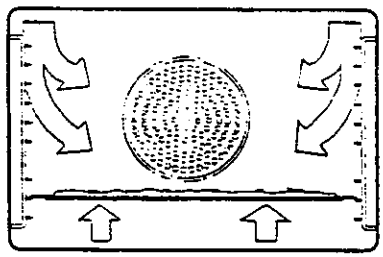
Ställ funktionsvredet i [S] läge. Grill- och underelement är då inkopplade för färgsättning och snabb uppvärmning.

OBS! Max. 10 min. (Godkännande krav).

Pizzafunktion

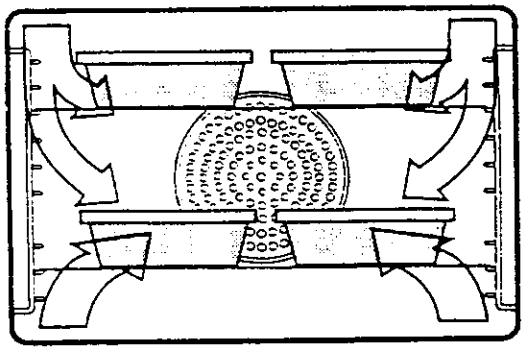
Varmluft med undervärme

Denna Electrolux-specialitet lämpar sig speciellt väl till degar som har ett litet eller inget sockerinnehåll, rätter med frukt, fuktigt pålägg som t.ex. pizza, Quiche Lorraine, pajer, fruktkakor och liknande. Strålningsvärmen från underelementet ger dessa rätter en extra spröd och delikat botten. Plåten sätts på läge 1 för att få en maximal verkan av undervärmen. Önskas en mindre spröd botten sätts plåten på läge 2.
Vid tillagning av färdiga djupfrysta pizzor, kan de med fördel sätts in djupfrysta och tillagas utan förvärmning av ugnen. Uppvärmningsfasen tinar pizzan relativt skonsamt, så att den blir genomvarm utan risk att bli bränd.
Pizzafunktionen kan också användas til gräddning av bröd. Den extra undervärmen gör det möjligt för mer av fuktigheten i degen att försvinna innan skorpan bildas. Så att brödet kan bli lite lättare till konsistensen.
Det är självfallet möjligt att baka i flera höjder när du använder pizzafunktionen, men endast den understa plåten påverkas av extra undervärme.



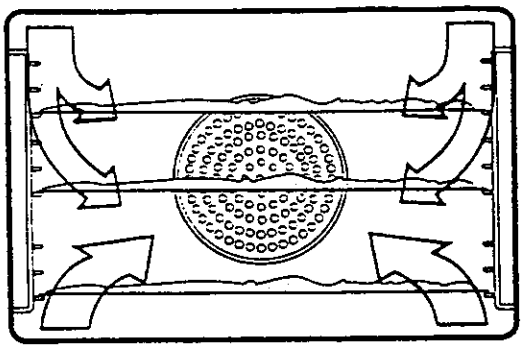
Upptining/värmning av färdiglagad mat

Ställ in termostatvredet på 200° C. Placera maten i oöppnade folieformar eller andra täckta formar (OBS! De måste tåla minst 200° C) på grillgalle- och/eller plåt. Placera galler eller plåt i en eller flera nivåer, beroende på hur mycket det är som skall tinas. OBS! Tiden varierar beroende på mängd och innehåll.



Torkning

Svamp, örtkrydder, äpplen (urkärnade, skalade och tunt skivade) osv kan torkas i ugn. Lägg ett smörgåspapper på grillgallret för att inte svamp eller kryddor skall ramla ner på ugnsbotten. Välj en eller flera nivåer, beroende på hur mycket som skall torkas. Ugnstemperatur 45° C, tid från 4 timmar och mer. Svamp och kryddor skall vara helt torra, medan äpplen skall vara guldbruna och lätta att böja.



Jäsning

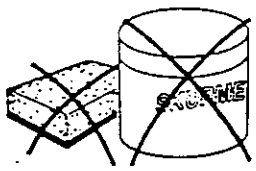
Om du värmer upp ugnen till ca 45° C och sedan nollställer termostatvredet kan du med fördel jäsa flera plåtar med varmluftsfläkten igång.

SÅ HÄR SKÖTER OCH RENGÖR DU:

Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm när ugnen skjuts in på plats. För hygien och säkerhets skull skall ugnen hållas ren. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar samt anvisningar och eventuella varningar som finns på rengöringsmedlens förpackningar. Nollställ samtliga vred vid byte av trasig lampa i ugn eller vredpanel, följ bruksanvisningen.

Emaljerade ytor

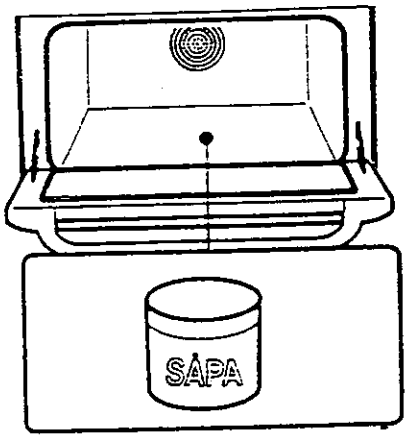
Rengör emaljerade ytor med en ren trasa och varmt vatten, eventuellt med lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel på emaljen.



Ugnarna

Rengöring av ugnsbotten, slät emalj. Efter användning torkas alltid botten av med varmt vatten, och vid behov med handdiskmedel.

100°C

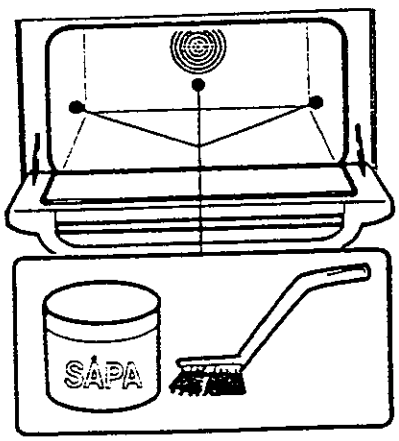


Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

- Spill eller överkok som sitter fast lossar du med t ex en smörkniv.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, på ugnsbotten.
- Stäng luckan, sätt ugnen på **100° C** och över-/undervärme i ca 10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas botten med rent vatten och torkas. Eventuellt kan du behövda gnida försiktigt med tvålull.
- Upprepa behandlingen vid behov.

Du som har ugn med slät emalj i hela ugnsutrymmet följer anvisningen ovan.

250°C

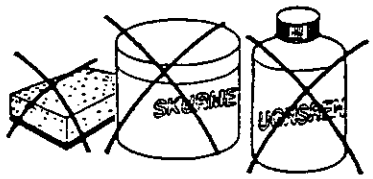


Rengöring av ugnsväggar och -tak, gäller modeller med katalysemalj (porös emalj med självrenande effekt som påskyndar förbränningen av fettstänk o. dyl.). Rengöringseffekten minskar om emaljens porer täpps av fettstänk o. dyl och om ugnen mestadels används korta tider med låga temperaturer. Den bästa rengöringseffekten av katalysemaljen sker vid lång avbränning, 30–60 min och över-/undervärme **250° C** eller mer. Fettfläckar o. dyl tvättas av med hett vatten och såpa, använd nylonborste.

Är ugnen fortfarande smutsig?

- «Dränk» in katalysemaljen med en lösning av såpa och hett vatten, låt stå en timme.
- Sätt därefter på över-/undervärme samt 250° C och låt stå i 1 -2 timmar.
- Upprepa behandlingen vid behov.

Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.



Spillkant

Ugnen är, vid framkanten under luckan, försedd med en spillkant. (Den förhindrar ev nedsmutsning från ugnen/luckan av inredningen.) Spillkanten bör torkas av med en väl urvriden trasa efter användning.

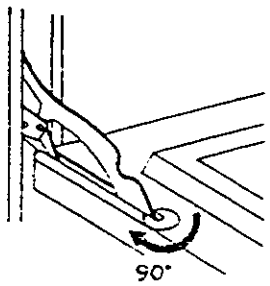
Ugnsluckorna

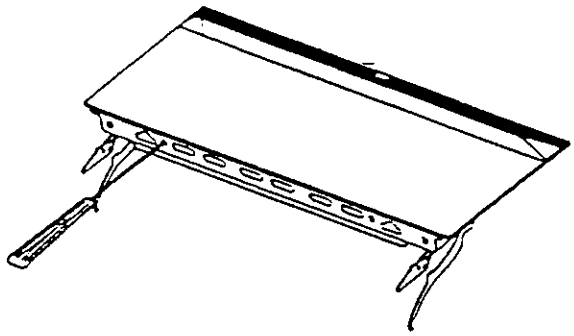
Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Vid hård nedsmutsning kan du med försiktighet använda tvålull.

Luckglasen har ett värmereflekterande skikt och rengörs lämpligast med fönsterputsmedel med ammoniak.

Gör så här vid rengöring av de glassidor som är vända mot varandra:

- ☆ Ta av ugnsluckan. Öppna luckan helt och vrid spärren 90° (se bild). Lyft luckan uppåt och utåt.
- ☆ Lägg luckan på ett plant underlag t ex ett bord med insidan av luckan nedåt.
  Lossa de 2 skruvarna i luckans nederkant och lyft ut glaset.
- ☆ Rengör glaset enl. ovan.
- ☆ Montera tillbaka glaset.

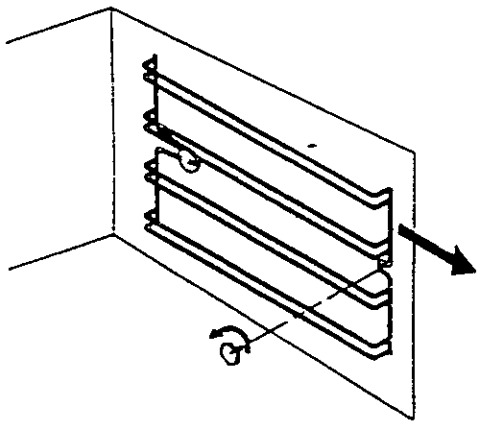




Viktigt! Var försiktig med glaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.

Ugnsutrustningen/tillbehören

Lossa skruven som håller stegen (1) och drag stegen framåt (2). Diska stegar och galler i varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras, eventuellt med tvålull. Plåtar och långpanna torkas efter användning av med hushållspapper och/eller diskas i varmt vatten eventuellt med tillsats av handdiskmedel. De emaljerade plåtarna/-långpannan kan skrapas med rakbladsskrapa. Till fastbrända fläckar kan du använda tvålull. Torka torrt med hushållspapper.



Varmluftsfläkten

Fläkthjulet kan tagas av för rengöring.

OBS! Se till att ugnen är avstängd. Dra ut stickkontakten eller ta bort ugnens säkringar.

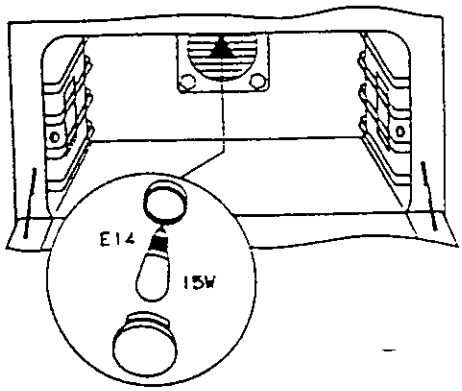
1. Tag bort skyddet framför fläkten med hjälp av de 4 skruvarna.
2. Muttern som håller fläkthjulet skruvas medurs. Håll fast hjulet med andra handen.
3. Efter rengöringen monteras åter hjulet på plats.

Fettfiltret

Rengör fettfiltret i taket regelbundet med diskmedel. Tag bort filtret genom att föra det utåt. **OBS! Se till att ugnen är kall.**

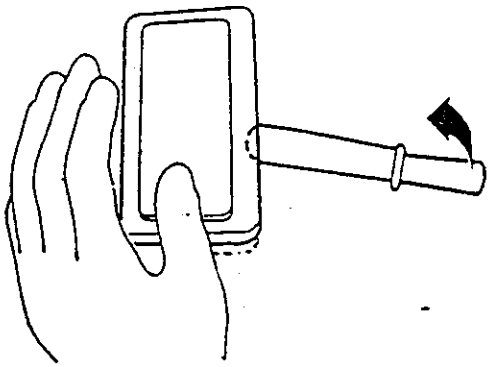
Byte av ugnslampa i ugnen CO 5320, CO 5920, CO 5925

- Kontrollera att ugnen ej är varm.
- Skruva bort glaset över lampan.
- Skruva ur den trasiga lampan och sätt dit en ny. Lamptyp: sockel E-14 märkt 220/240 V 15 W och skall tåla 300° C.
- Skruva på glaset igen.



Byte av ugnslamporna i ugnen CO 5935

- ☆ Kontrollera att samtliga vred är nollställda.
- ☆ Kontrollera att ugnen ej är varm.
- ☆ Ta bort ugnsstegarna.
- ☆ Lossa skyddsglaset genom att föra t ex en smörkniv mellan glaset och ugnsväggen.
- ☆ Håll handen under glaset så att det ej faller ner på ugnsbotten.
- ☆ Skruva ur den trasiga lampan. Lamptyp: ugnslampa, päronformad med E-sockel märkt 220/240 V, 15 W och 300° C.
- ☆ Tryck fast skyddsglaset igen och montera fast stegarna.



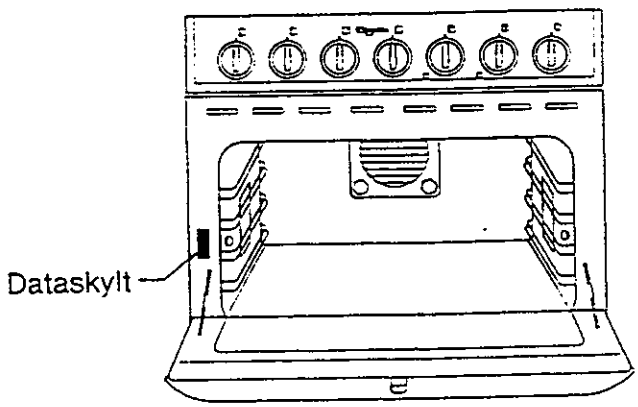
KONSUMENTKÖP:

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL samt övriga EHL bestämmelser, som du får av säljaren.
OBS! Spara kvittot, det gäller som bevis.

SERVICE OCH RESERVDELAR:

Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören legitimerat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa.

Service och reservdelar kan du erhålla från AB Elektroservice (se «Hushållsmaskiner service» i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren. På dataskylten, ugnens vänstra sida, finner du uppgifter om ugnen. Fyll i dem här nedan så finns de tillhands om du behöver tillkalla service.



Mod. .....

Prod.nr. .....

Serienr. .....

RÅD OCH TIPS VID PRAKTISKA PROBLEM:

Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan avhjälpa själv.

PROBLEM	ORSAK-RESULTAT	ÅTGÄRD
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir platta	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat-/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat-/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästen/bakpulvrets verkan.	Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37° C, för torrjäst 45-50° C.
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir torra	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För högt placerat bakverk/maträtt vid konventionell värme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Felaktig falsplacering i varmluft gör att luften ej kan cirkulera rätt.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.
	Temperaturen skall i regel vara 10 till 20% lägre med varmluft än med konventionell värme. OBS! Med varmluft kan färgsättningen bli något ujämn.	Kontrollera att du valt rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir ljusa	Aluminiumsfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.	Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt eventuellt till mörkare formar. Placera formen på bakplåten.

RÅD OCH TIPS VID TEKNISKA PROBLEM

Gör inga ingrepp i ugnen som kan orsaka skada på person eller produkt. Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan och får avhjälpa själv.

PROBLEM	ORSAK-RESULTAT	ÅTGÄRD
Ugnen fungerar inte helt eller delvis.	Är ugnen stickproppansluten?	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.
	Är säkringen/säkringarna hela - färgbrickan lös?	Byt ut trasig säkring. OBS! 3-fas-spisar har 3 säkringar.
	Finns det jordfelsbrytare i huset?	Kontrollera att den är tillslagen.
Signal-/ugnslampor fungerar inte.	Är lamporna hela?	Byt ut trasiga lampor.
Katalysemaljen blir inte ren.	Är emaljens porer tiltäppta?	Bränn ur ugnen på 250° C i minst 30 minuter.
	Är det fettfläckar på emaljen?	Följ anvisningarna för rengöring av ugnarna.
Luckspärrarna fungerar inte.	Är spärrarna satta i funktion?	Sätt spärrarna i funktion, se Säkerhetsutrustning.

TABELL FÖR BAKNING

	Ugnstemp.		Falsplacering		Tid i min.	
MATBRÖD						
Bondbröd	225°	200-225°	1	1 och 3	30-35	25-30
Bullar (råg, graham o d)	200-225°	150-175°	2-3	1 och 3	10-12	10-15
Formbröd/limpor (lätta)	200-225°	175-200°	2	2 eller 1 - 3	35-40	35-40
Formbröd/limpor (tunga)	175-225°	175-200°	1	2 eller 1 - 3	50-60	50-60
Hålkakor	200-225°	175-200°	2	2 eller 1 - 3	10-15	15-20
Kuvertbröd/småfranska	225-250°	200-225°	2	2 eller 1 - 3	8-10	8-10
Scones	225-250°	200-225°	2	2 eller 1 - 3	8-10	10-12
VETEBRÖD						
Bullar	200-225°	175-200°	2-3	1 och 3	8-10	10-15
Längder/kransar	200-225°	175-200°	1	2 eller 1 - 3	15-20	15-20
Skorpor (färgsättning	200°	175-200°	2		15-20	15-20
Skorpor (torkning)	75-100°	75-100°	1-2	2 eller 1 - 3	2-4 tim.	2-4 tim.
MJUKA KAKOR						
Muffins	225°	175°	1-2	2 eller 1 - 3	10-12	15-18
Rulltårta	225-250°	200-225°	2	2 eller 1 - 3	5- 7	5- 8
Sockerkaka (lätt)	175-200°	175-200°	1		35-45	35-45
Sockerkaka (tung)	150-175°	150-175°	1	2 eller 1 - 3	50-60	50-60
Tårtbotten	175-200°	175-200°	1	1 och 3	30-40	30-40
SMÅKAKOR						
Maränger	100-150°	100°	2-3	1 och 3	50-60	50-60
Mazariner o l	175-200°	150-175°	3		15-20	15-20
Mördegskakor	175-200°	175-175°	3	2 eller 1 - 3	5-10	5-10
Pepparkakor	175-200°	150-175°	3	2 eller 1 - 3	5-10	5-10
Smördegskakor	200-225°	175-200°	3	2 eller 1 - 3	5-10	5-10

Generella råd:

Snabbstart bör inte användas vid bakning.

Ugnsstegarnas olika nivåer räknas nerifrån.

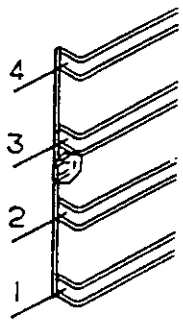
Flytta alltid över det nygräddade brödet till ett galler.

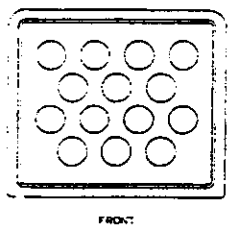
Täck brödet med en duk såvida det inte är ett bröd som skall ha en spröd yta.

Vid gräddning i varmluft och flera nivåer skall tiden ökas något.

Försök först med den lägst angivna temperaturen.

För att den varma luften skall kunna cirkulera mellan och på sidorna om bakverket, bör inte mer än max 14 bröd placeras på varje plåt. Skissen visar den lämpligaste placeringen för att ge det bästa gräddningsresultatet.





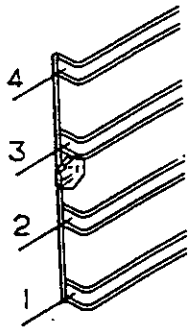
TABELL FÖR GRATINERING

	Falsplacering	Temperatur	Tid
Smörgåsar	2-3	225-250° C	ca 5 min.
Pizza	1-2	225-250° C	15-20 min.
Gratänger	1-2	200-225° C	15-20 min.

Termostaten sätts på max 250° C.

TABELL FOR MATLAGNING

	Ugnstemp.		Falsplacering		Köttets innertemp °C
STEKNING					
Bogbladsstek	175°	150°	1	3	80
Filé (fläsk, vilt, nöt)	175°	150°	1-2	3	60
Fläsk-karré	175°	150°	1	2	85
Kalvstek	175°	150°	1	3	70-75
Kyckling	175°	150-175°	1	3	-
Revbensspjäll	175°	150-175°	1	3	-
Rostbiff (jämn rosa snitt-yta	175°	125°	1	3	60
Rostbiff (rosa i mitten)	175°	150°	1	3	60
Sadel (lamm, vilt)	175°	150°	1	3	70-75
Skinkstek	175°	150°	1	3	75
Skinka (rimmad)	175°	150°	-	2	75
Skinka (rimmad, i folie)	175°	125°	-	2	75
Stek (lamm, nöt, vilt)	175°	150°	1	3	70-75
Tjälknöl	75°	-	1	-	65-70
MATRÄTTER					
Fisk (kokning)	200°	175-200°	1	2 eller 1 - 3	
Fisk (stekning)	200-225°	200-225°	1		
Gratänger	225°	200°	1	2 eller 1 - 3	
Köttfärslimpa	175-200°	150-175°	1	2 eller 1 - 3	
Köttbullar i långpanna	200-225°	200-225°	1-2	2 eller 1 - 3	
Omeletter	200-225°	175-200°	1-2	2 eller 1 - 3	
Piroger	225°	200-225°	1-2	2 eller 1 - 3	
Pizza	250°	225-250°	1-2	2 eller 1 - 3	
Potatis, bakad	225°	200-225°	1-2	2 eller 1 - 3	
Puddingar, lådor	200-225°	175-200°	1	2 eller 1 - 3	
Strömmningsfl. i långpanna	225°	200°	1-2	2 eller 1 - 3	
Suffléer	175-200°	175°	-	2 eller 1 - 3	
Ugnspannkaka	225-250°	200°	1-2	2 eller 1 - 3	



TABELL FÖR GRILLNING

	Ugnstemp.	Falsplacering	Skivat kött	
			Tjocklek i cm	Ca tid min. per sida
Biff	250°	3-4	1,5	2,5-3,5
Entrecote	250°	3-4	1,5	3-4
Fläsk, -karré, -kotlett	250°	3-4	1,5	4-5
Grillkorv	250°	4		5 (totaltid)
Hamburgare	250°	4	1,0-1,5	3-3,5
Lever	250°	3-4	1,0-1,5	3-4
Lövbiff (grillas endast på en sida)	250°	4	0,5	2-2,5
Revbensspjäll	250°	2-3	1,5-2,0	6-8

OBS! Termostaten sätts på max. 250° C. Stängd lucka.

TEKNISKA UPPGIFTER

Reginett		CO 5320	CO 5925
Yttermått:	Bredd	596 mm	596 mm
	Höjd	max. 535 mm	max. 595 (597) mm
	Djup	567 mm	567 mm
Snickerimått:	Bredd	min. 560 mm	min. 560 mm
	Höjd	min. 528 mm	min. 595(597) mm
	Djup	min. 560 mm	min. 560 mm
Ugnsvolym:		57 l.	
Ugnsbelysning:		1 st 230 V, 15 W 300° C, sockel E-14	
Effekt:		3435 W	3435 W + 7600 W häll
Spänning:		2 alternative modeller: Elementspänning 230 V alt 400 V	
Installation:		400 V ~ 2N + jord alt. 230 V ~ 1N + jord	400 V ~ 3N + jord alt. 230 V ~ 3N + jord
Sladd utan stickpropp:		2 m	1,5 m

Reginett Sauté		CO 5920	CO 5935
Yttermått:	Bred	596 mm	586 mm
	Höjd	max. 595 (597) mm	max. 595 (597) mm
	Djup	567 mm	567 mm
Snickerimått:	Bredd	min. 560 mm	min. 560 mm
	Höjd	min. 585 (587) mm	min. 595 (597) mm
	Djup	min. 560 mm	min. 560 mm
Ugnsvolym:		57 l.	
Ugnsbelysning:		1 st 230 V, 15 W 300°C, sockel E-14	4 st 230 V, 15 W, 300°C, sockel E-14
Effekt:		3435 W	3520 W + 7600 W för häll
Spänning:		2 alternativa modeller: Elementspänning 230 V alt 400 V	
Installation:		400 V ~ 2N + jord alt. 230 V ~ 1N + jord	400 V ~ 3N + jord alt. 230 V ~ 3N + jord
Sladd utan stickpropp:		2 m	1,5 m

Med reservation för ändringar.

ELEKTRISK ANSLUTNING:

Eventuella ingrepp i ugnen, förlängning av kablar osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person och/eller egendom.

Sladdkvalitet: CENELEC - HO5RRF

Inkopplingseffekt och spänning finns angivet på dataskylten nedtill på ugnens frontrams vänstra sida.

När det gäller ugn för montering i högskåp skal vägguttaget för ugnen placeras i skåpet över eller under ugnen.

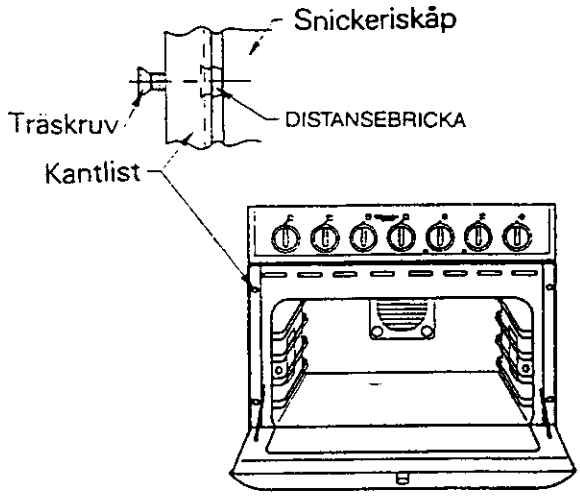
Vid placering av ugn under bänk skall vägguttaget placeras i sidoskåpet.

Eftersom de ingående komponenterna har märkspänning 230 V måste nollan vara framdragen till vägguttaget. På locket till anslutningsplinten finner du inkopplingsanvisningen. Det är viktigt att denna inkopplingsanvisning följs för at få jämn fördelning på faserna.

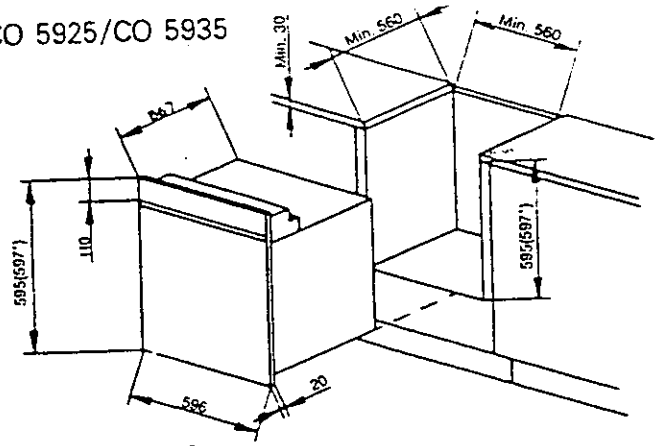
SÄKERHET
Ugnarna CO 5320, CO5920, CO 5925 och CO 5935 är godkända av SEMKO (S-märkta) och därmed provade enligt gällande bestämmelser.
Kombination mellan ugn CO 5925, CO 5935 och häll får endast ske om märkspenningen är den samma på ugn och häll och av Electrolux angivna kombinationsmöjligheter.
Andra kombinationer och inbyggnadssätt kan medföra fara.

INSTALLATION AV SAMTLIGA UGNAR:

För håltagning, se bifogade ritningar. Ugnen skall skruvas fast i snickeriskåpet med de medföljande träskruvarna. Observera att distansbrickorna, som håller kantlisten i fronten, sitter riktigt så att de ger distans mellan front och skåp.

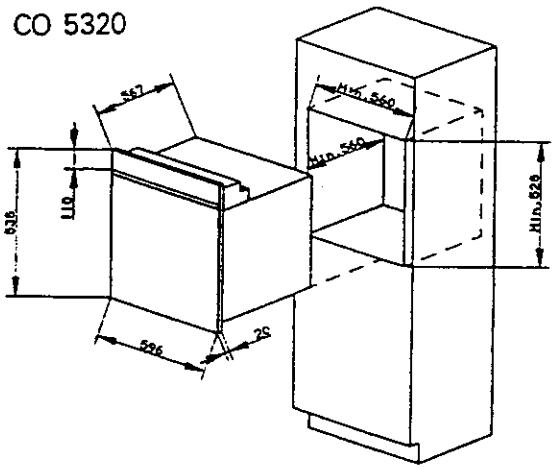


CO 5925/CO 5935

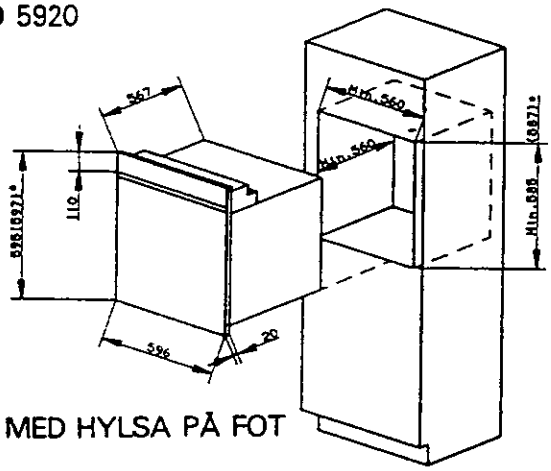


MED HYLSA PÅ FOT

CO 5320

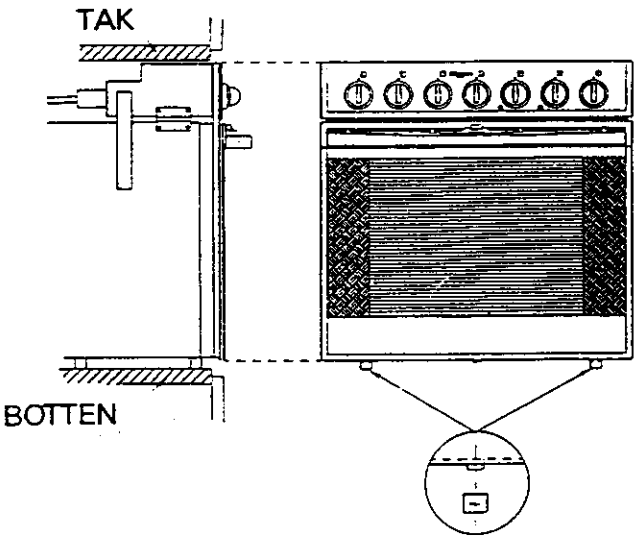


CO 5920



MED HYLSA PÅ FOT

Några av ugnarna kan höjdjusteras (se måttangivelserna) med hjälp av medföljande hylsor.
Den flata delen av hylsan skall vara framåt.
Höjden skall justeras så att ugnens panel täcker snickeriöppning upptill.
Höjden öker då från 595 mm till 597 mm.



Electrolux

9301 MO